



VIGNERONS  
de Correns

PESQUE  
LUNE



Vin de Pays du Var, Rosé, Bio, 2023



**Médaille d'Argent au Concours International de Lyon 2023**

Belle robe rose pâle et lumineuse. Nez expressif et intense, ce rosé dévoile des arômes de petits fruits rouges. Une bouche ronde et fraîche avec une belle note fruitée. Un rosé séduisant à boire en toute occasion.

**Cépages :** Grenache, Cinsault & Ugni blanc

**Millésime :** 2023

**Vinification :**

Vendange égrappée, foulée.

Pressurage pneumatique doux.

Débourbage de 36 heures à 8°C

Fermentation à basse température (15°C) pendant 3 semaines.

Elevage : 4 à 6 mois sur lies fines en cuve.

**Suggestion d'accompagnement :**

Idéal à l'apéritif, cocktail de crevettes pamplemousse,

Pavé de saumon en croute de sésame,

Soupe de fraise à la fleur d'orange.

**Température de service recommandée :** entre 7 et 9°C

**Format :** 75 cl

**Vignerons de Correns**, 1<sup>er</sup> village bio de France

37 Rue de l'Église, 83570 – Correns – France

04 94 59 59 46 - [lesvignerons-correns@orange.fr](mailto:lesvignerons-correns@orange.fr) – [www.vigneronsdecorrens.com](http://www.vigneronsdecorrens.com)

